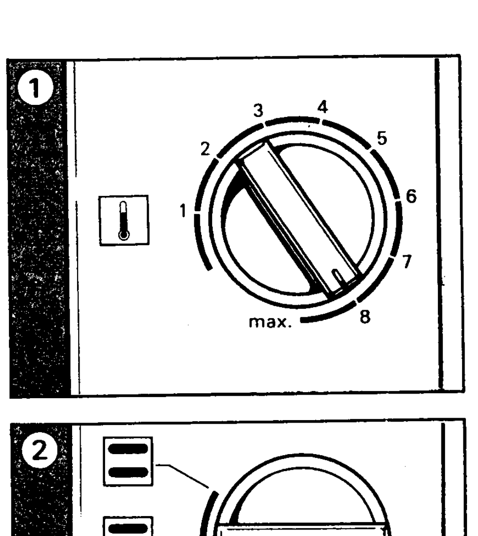
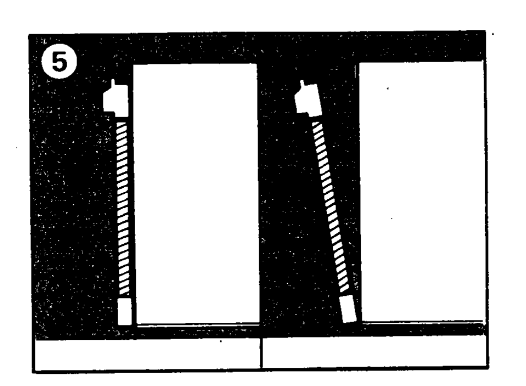
Rowenta
Fours posables

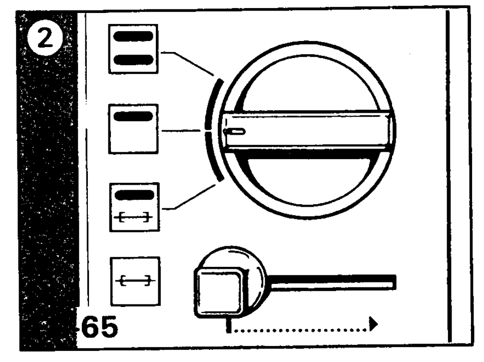
FC-62
FC-63
FC-65
TU-06

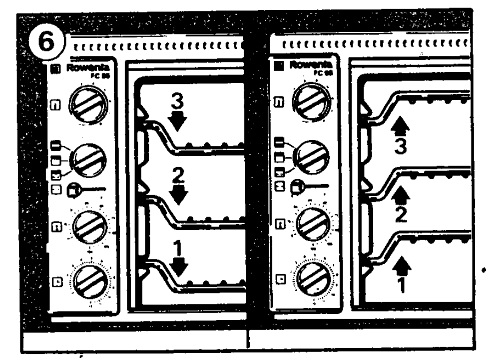
Mode d'emploi

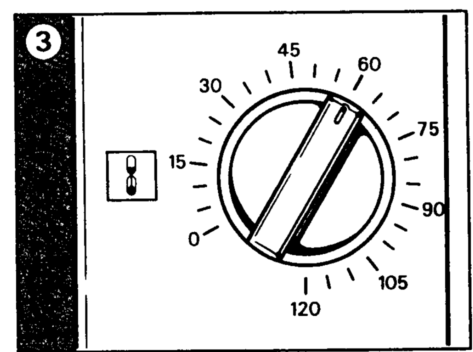


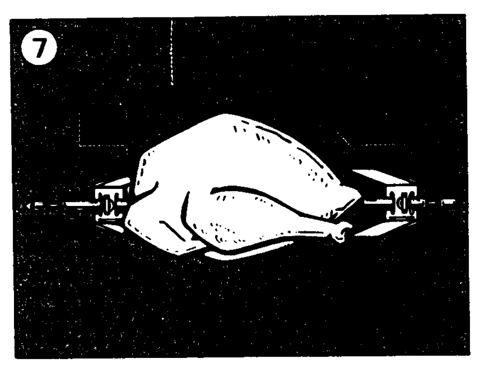

1
1
2
3
4
5
6
7
8
max.

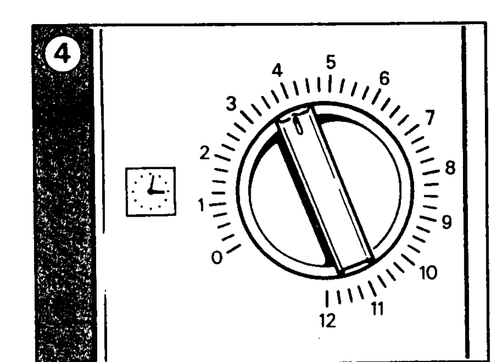

5

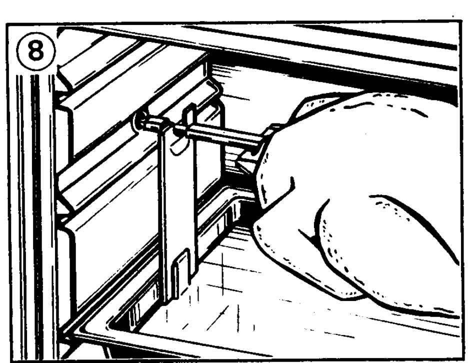

2
65

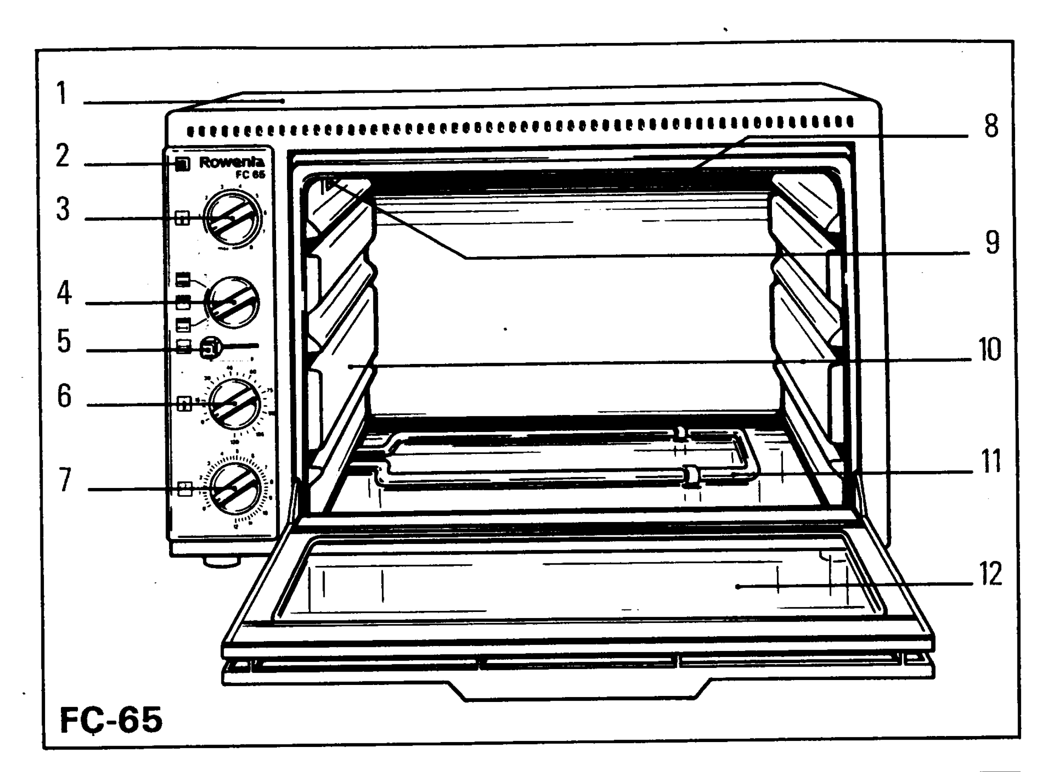

6
Rowenta
3
2
1
Rowenta
3
2
1

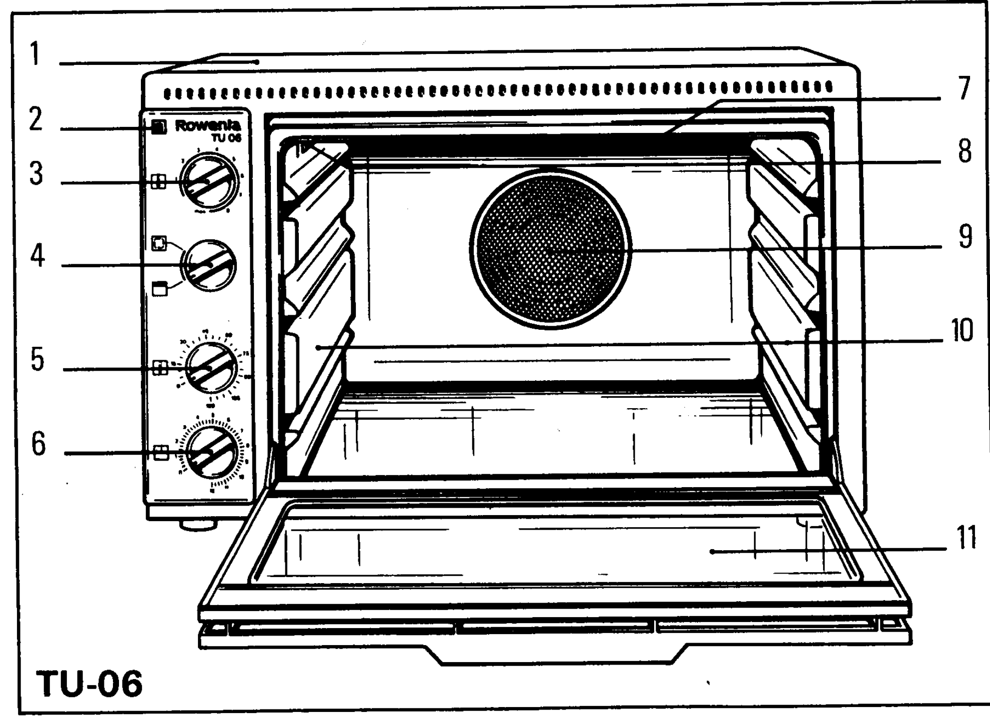

3
0
15
30
45
60
75
90
105
120


7


4
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12


8


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Rowenta
FC 65
FC-65


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
Rowenta
TU 06
TU-06

Description de l'appareil FC-62/-63/-65 :

1. Corps de l'appareil.
2. Voyant de mise sous tension.
3. Bouton de thermostat à 9 positions.
4. Sélecteur Four/Grill (FC-62).
   Sélecteur Four/Grill/Tournebroche (FC-63/FC-65).
5. Curseur broche (FC-63/FC-65).
6. Minuterie 120 minutes.
7. Programmation 12 h (FC-65).
8. Résistances infrarouge voûte.
9. Éclairage intérieur (FC-65).
10. Parois autonettoyantes par catalyse.
11. Résistance sole.
12. Porte en verre trempé avec poignée isolante.

Accessoires :

Plat de cuisson émaillé.
Grille réversible.
Kit tournebroche (2 fourchettes, 1 broche, 2 supports broche (FC-63/-65).

Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD 376 (Modèles FC) :

Montée à 200°C	0,22 KWh
Maintien pendant 1 heure à 200°C	0,67 KWh
TOTAL	0,89 KWh

Description de l'appareil TU-06 :

1. Corps de l'appareil.
2. Voyant de mise sous tension.
3. Bouton de thermostat à 9 positions.
4. Sélecteur Four/Grill.
5. Minuterie 120 minutes.
6. Programmation 12 h.
7. Résistances infrarouge voûte.
8. Éclairage intérieur.
9. Filtre à graisse amovible.
10. Parois autonettoyantes par catalyse.
11. Porte en verre trempé avec poignée isolante.

Accessoires :

Plat de cuisson émaillé.
2 grilles réversibles.

Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD 376 (Modèle TU) :

Montée à 175°C	0,22 KWh
Maintien pendant 1 heure à 175°C	0,58 KWh
TOTAL	0,80 KWh

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- Antiparasitage conforme à la norme CEE 87/308.
- La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur (directive CEE 73/23).
- Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil.
- Lorsque l'on fait griller des aliments très gras, des éclaboussures de graisses peuvent s'enflammer. Cela est sans danger, elles s'éteindront toutes seules. Si celles-ci persistent, fermer la porte du four afin de les étouffer et arrêter le four. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu !
- Un appareil électroménager n'est pas un jouet. L'utiliser hors de portée des enfants. Ne pas laisser pendre le cordon.
- Débrancher l'appareil :
  - avant chaque nettoyage ou entretien.
  - tout de suite après utilisation, ou lorsque la graisse s'est enflammée.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon.
- N'utiliser un prolongateur que dans la mesure où celui-ci est en parfait état.
- Lors de la mise en service d'un appareil électroménager, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Bien utiliser les poignées isolantes et mettre en garde les autres utilisateurs (ex. porte chaude).
- Un appareil ne doit pas être utilisé si :
  - Le cordon présente des anomalies ou détériorations ;
  - L'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles.

  Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au Centre Service agréé Rowenta le plus proche (liste des adresses jointes).
- Pour le changement de la lampe intérieure, débrancher impérativement l'appareil.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, seul un Centre Service agréé Rowenta a le droit de le remplacer car il faut se servir d'un outillage spécial. Se servir exclusivement de pièces de rechange garanties d'origine Rowenta.
- Rendre immédiatement inutilisable un appareil mis hors service (couper le cordon) et le jeter conformément à la réglementation.
- Pour d'éventuelles détériorations de l'appareil dues à une utilisation non adaptée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR :

- Ne pas poser d'objets (ex. assiettes) sur le corps de l'appareil, afin de ne pas rayer le capot.
- Un tableau de cuisson à la fin de cette notice, indique temps de cuisson et réglages de température.
- **Important** ! ce four n'est pas conçu pour être encastré.

AVANT UTILISATION :

Attention de ne rien oublier dans l'emballage, ni dans les cales !

- Déballer l'appareil et les accessoires tenus par les cales.
- Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver.
- Respecter les consignes de sécurité.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge légèrement humide.

PREMIÈRE UTILISATION :

- Avant la toute première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide, thermostat « max », pendant 10 minutes (porte ouverte), pour éliminer l'odeur de « neuf ». Un léger dégagement de fumée pourra se produire.
Ce phénomène, absolument normal, disparaît rapidement à l'usage. Pour ce faire, sortir tous les accessoires de l'appareil et brancher.
- Placer le programmateur sur « 0 » (FC-65/TU-06), le bouton de thermostat sur « max », placer le sélecteur sur : (TU-06) ou sur : (FC-62/-63/-65) et tourner la minuterie sur 10.
Le voyant de mise sous tension s'allume.
L'appareil se met à chauffer.
- Après 7 minutes environ, placer le sélecteur sur : afin que les 2 résistances voûte se mettent à fonctionner.
- Après écoulement du temps déterminé par la minuterie, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant de mise sous tension s'éteint.

> **A noter :**
> L'appareil ne se met en marche que si le programmateur est placé sur « 0 » (FC-65/TU-06) et si le thermostat ainsi que la minuterie sont enclenchés.

LES ÉLÉMENTS DU TABLEAU DE BORD :

Voyant de mise sous tension :

Fig. 1

Thermostat :

Placer le bouton du thermostat sur la position désirée.

Pos	Temp. °C (environ) FC	TU
1	40	40
2	60	60
3	90	80
4	125	110
5	145	135
6	175	160
7	200	185
8	220	205
max	255	230

Fig. 2

Sélecteur de cuisson :

Utilisation four :

Pour la cuisson de tartes, pâtisseries, rôtis, gratins, soufflés, etc., placer le sélecteur sur :
: FC-62/-63/-65 : la résistance sole et une résistance voûte se mettent à chauffer.
: TU-06 : le moteur chaleur tournante se met en marche.

Utilisation grill :

Pour griller ou gratiner, placer le sélecteur sur :
: les deux résistances voûte rougissent par intermittences.

Utilisation tournebroche (FC-63/-65) :

Pour griller à la broche viandes rouges et volailles, placer le sélecteur sur :
: le moteur du tournebroche se met en marche.

Curseur mise en place de la broche (FC-63/-65) :

Il permet d'enclencher le tournebroche dans l'axe d'entraînement du moteur.

Fig. 3

Minuterie 120 minutes :

Elle est l'élément de mise en marche du four. Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps préréglé est écoulé. L'éclairage intérieur (FC-65/TU-06) s'allume dès la mise en marche

Fig. 4

Programmateur 12 heures (FC-65/TU-06) :

Il permet de programmer le début de la cuisson jusqu'à 12 heures à l'avance.
Pour ce faire :
- Placer le bouton de programmation sur le nombre d'heures qui doit s'écouler jusqu'au début de la cuisson.
- Positionner la minuterie sur le nombre de minutes nécessaires à la cuisson.

Exemple : Il est 8 h 00. Le rôti nécessitant une heure de cuisson doit être servi à 13 h 00. Il faut donc positionner le bouton programmateur sur 4 heures après 8 h 00 (12 h 00), l'appareil débutera la cuisson. Après 60 minutes de temps de cuisson (à 13 h 00), l'appareil s'arrête automatiquement. Le temps de programmation peut être modifié, simplement en déplaçant ce bouton.

LES ÉLÉMENTS DU FOUR :

Fig. 5

Porte en verre trempé :

La porte du four peut être bloquée sur 2 positions :
Position four : porte fermée.
Position grill ou tournebroche : porte entrouverte.

Fig. 6

Niveau de cuisson :

L'appareil est équipé d'une grille réversible permettant de varier les positions de cuisson.

TU-06 : L'appareil est équipé de 2 grilles réversibles, permettant la cuisson simultanée de 2 plats.
Glisser la grille réversible ou le plat de cuisson au niveau de cuisson souhaité, selon les indications données dans les schémas.

Important :

FC-62/-63/-65 : Tartes, pâtisseries, pizzas doivent être introduites au niveau 1 c'est-à-dire le plus proche possible de la résistance sole.

TU-06 : - Bien centrer le plat à cuire à l'intérieur du four, afin que l'air puisse parfaitement circuler autour pour obtenir ainsi une cuisson uniforme.
- Pour une cuisson simultanée de 2 plats (ex. 2 tartes), utiliser les 2 grilles. Il est nécessaire que les 2 plats demandent le même temps et la même température de cuisson.

Plat de cuisson émaillé :

Le plat de cuisson est conçu pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson. Tartes, pizzas, légumes farcis, etc., peuvent être cuits soit directement dans ce plat, soit dans un moule ou plat posé sur la grille.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE CUISSON :

UTILISATION FOUR :

- Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur la position désirée.
- La température peut être modifiée à tout moment en cours de cuisson, en déplaçant le thermostat.
- Placer le sélecteur sur (TU-06) ou sur (FC-62/-63/-65) et régler la minuterie sur le temps nécessaire à la cuisson.

FC-62/-63/-65 : Préchauffer le four pendant 10 minutes avant de mettre l'aliment à cuire.

TU 06 : Le préchauffage n'est pas nécessaire. Il suffit de rallonger le temps indiqué sur les recettes de 5 à 10 minutes.

- L'appareil se met en marche et le voyant de mise sous tension s'allume.
- La cuisson peut être interrompue à tout moment, en ramenant la minuterie sur « 0 ».

Quelques conseils :

- Lors d'une cuisson au bain-marie, nous vous conseillons de ne pas utiliser des températures trop élevées (ex. éviter pos. max.), pour empêcher une évaporation trop importante. Si cela est nécessaire, augmenter le temps de cuisson.
Utiliser de préférence un plat en terre et non le plat de cuisson, pour éviter une évaporation trop importante.
D'autre part, après ce type de cuisson ou celle d'aliments contenant beaucoup d'eau, **laisser refroidir le four vide (sans plat cuisiné à l'intérieur) en laissant la porte entrouverte** et **essuyer les éventuelles traces d'eau.**

UTILISATION GRILL (griller et gratiner) :

- Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur « max. ».
- Placer le sélecteur sur et régler la minuterie sur le temps de cuisson souhaité en ajoutant 5 à 10 minutes pour le préchauffage.
- L'appareil se met en marche et le voyant de mise sous tension s'allume.
- Après le préchauffage, mettre l'aliment à cuire dans la lèchefrite ou sur la grille (dans ce cas, placer la lèchefrite au niveau sole pour récupérer les graisses) en position 2 ou 3, selon la grosseur de l'aliment.
- **La porte doit être entrouverte.** Retourner la viande à mi-cuisson.
- Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'arrête. Retirer l'aliment ou le plat

● La cuisson peut être interrompue à tout moment, en ramenant la minuterie sur « 0 ».

Fig. 7

UTILISATION TOURNEBROCHE (FC-63/-65) :

● Glisser une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et visser. Embrocher la viande et glisser la deuxième fourchette aussi loin que nécessaire, de façon à ce que l'aliment soit bien tenu par les fourchettes. Bien centrer l'aliment sur la broche. Ficeler la viande avant de l'embrocher.

● Placer les deux supports broche dans les deux fentes situées sur le bord du plat de cuisson.

Fig. 8

● Mettre la broche en place, le côté pointu sur la gauche, les fentes de la broche devant être positionnées sur les supports.

● Tirer le curseur de mise en place de la broche sur la gauche (en le soulevant légèrement).

● Puis introduire le plat de cuisson au niveau sole (1) du four.

● Ramener le curseur de mise en place de la broche complètement à droite. La broche est enclenchée.

● Pour la dégager en fin de cuisson, procéder de la même manière et sortir l'ensemble plat de cuisson et broche.

● La cuisson peut être interrompue à tout moment, en ramenant la minuterie sur « 0 ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

(Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir).

La grille, le plat de cuisson, la broche (FC-63/-65) ainsi que le filtre à graisse (TU-06) (le dégager de ses supports en le tirant sur le côté. Le remettre en place parfaitement sec) peuvent être mis au lave-vaisselle. Nettoyer la porte vitrée avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle.
Pour nettoyer la partie inférieure du four (FC-62/-63/-65), soulever la résistance sole qui bascule. Retirer les miettes tombées au fond et essuyer à l'aide d'une éponge.

Changement des plaques autonettoyantes :

Les plaques autonettoyantes sont simplement vissées sur les parois. Pour les remplacer, il suffit de dévisser les plaques usagées. Revisser les plaques neuves, disponibles dans les Centres Service agréés Rowenta.

● **Ne jamais gratter les parois avec des objets pointus ou tranchants ni les nettoyer avec des produits détergents.**

● Essuyer de temps à autre le corps extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge légèrement humide, puis avec un linge doux et sec.

CONSEILS IMPORTANTS :

Les parois de votre four sont autonettoyantes, c'est-à-dire qu'elles se nettoient pendant la cuisson par absorption naturelle des projections de graisse.
Néanmoins, pour leur assurer une plus grande efficacité et une longévité accrue, veuillez observer les recommandations suivantes :
- Après une cuisson grasse (rôti de porc, poulet, etc.) faire chauffer l'appareil à vide pendant 5 minutes sur « max. » en position ⊟ (FC-62/-63/-65) ou ⊡ (TU-06) porte fermée.
- En cas d'éclaboussures importantes, essuyer les parois avec une éponge humide (four refroidi).
- Laisser toujours refroidir le four porte ouverte pour évacuer la condensation de la cuisson, en particulier après une cuisson au bain-marie.

TABLEAU DE CUISSON MODÈLES FC-62/-63/-65 :

Les valeurs de réglage citées ci-après sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent légèrement varier (humidité et grosseur de l'aliment à cuire).

Plats cuisinés	Position du Thermostat	Temps de cuisson	Niveau de cuisson	Position du sélecteur
Pâte brisée	8/max	35/40 mn	sole (1 ⊔)	⊟
Pizza	8/max	45 mn	sole (1 ⊔)	⊟
Friands	8/max.	15 mn	1 ⊓	⊟
Soufflé	7/8	30/35 mn	2 ⊔	⊟
Filets de poisson	8/max.	15 mn	2 ⊔	⊟
Truites	7/8	20/30 mn	2 ⊔	⊟
Poisson gratiné	7/8	30+5 mn	2 ⊔	⊟ + ▭
Lotte	7/8	30 mn	2 ⊔	⊟
Rôti de porc	max.	90 mn	broche (FC-62) 2 ⊔	⊞ ⊟
Filet mignon	7/8	50 mn	2 ⊔	⊟
Rôti de veau	7/8	80 mn	2 ⊔	⊟
Poulet (env. 1,5 kg)	max.	70 mn	broche (FC-62) 2 ⊔	⊞ ⊟
Pintadeau	max.	45 mn	broche (FC-62) 2 ⊓	⊞ ⊟
Cailles	max.	25/30 mn	2 ⊓	▭
Côte de bœuf	max.	10+10 mn	2 ⊓	▭
Agneau (gigot)	8/max.	60 mn	2 ⊔	⊟
Gratin de légumes	8/max.	30+10 mn	2 ⊔	⊟ + ▭
Gratin dauphinois	8/max.	45+10 mn	2 ⊔	⊟ + ▭
Légumes farcis	7/8	45 mn	1 ⊓	⊟
Lasagnes	7/8	40 mn	1 ⊓	⊟
Hachis parmentier	7/8	40+10 mn	1 ⊓	⊟ + ▭
Pâte sablée	6/7	30 mn	1 ⊓	⊟
Brioche	6/7	25 mn	1 ⊓	⊟
Cake	7	60/65 mn	1 ⊓	⊟
Soufflé aux fruits	6/7	30 mn	1 ⊓	⊟
Meringues	3/4	60 mn	1 ⊓	⊟
Biscuit	6/7	35 mn	sole (1 ⊔)	⊟
Clafoutis	7/8	50 mn	1 ⊓	⊟
Crème renversée	5/6	45 mn	1 ⊔	⊟
Petits fours	5/6	45 mn	2 ⊔	⊟
Flan	5/6	60 mn	1 ⊓	⊟